



# EGGERSSOHN

WEINKOMPETENZ FÜR DEN FACHHANDEL

## A. Diehl Syrah Barrique "eins zu eins" QbA trocken

Artikel-Nr: 174028

ANBAUGEBIET Deutschland / Pfalz

REBSORTE(N) Syrah

KLASSIFIZIERUNG QbA

ERZEUGER A. Diehl

AUSBAU Barrique – 3 Jahre

VERSCHLUSS Vinolok

**BESCHREIBUNG** Sortentypischer Syrah mit dichter, umfassend würziger und fast betörender Nase. Vielschichtige Aromen von Veilchen, rotem Fleisch, dunklen Beeren. Am Gaumen klare Frucht und feine Struktur, samtiges Tannin mit zart abschmelzender Fruchtfülle.

**SERVIEREMPFEHLUNG** Indische Küche, Perlhuhn, Fasan und Wildgerichten – im Sommer auch gerne zum Grillen (Rib Eye, Porterhouse-Steaks)

**SERVIERTEMPERATUR** ca. 16 °C



Der Rebspiegel der Pfalz umfasst über 60 Rebsorten. Die meisten Winzer konzentrieren sich auf traditionelle Trauben wie Riesling, Dornfelder oder die Burgundersorten. Dass dies aber keine goldene Regel sein muss, beweist Andreas Diehl: „Die Pfalz bietet aufgrund ihres fast schon mediterranen Klimas ideale Bedingungen für den Anbau sonnengewohnter Rebsorten wie Chardonnay oder Syrah. Das gilt es optimal auszunutzen. Bis vor 20 Jahren hätte noch niemand geglaubt, dass vor allem internationale rote Rebsorten hier ein hohes Niveau erreichen können.“ Aber das können sie in der Tat, wie wir spätestens nach der Verkostung von Andreas Diehls im Barrique ausgebauten Syrah oder dem Cabernet Sauvignon erfahren durften. Wir waren schlichtweg verblüfft. Ein weiteres Kapitel in der Erfolgsgeschichte des Ehepaars Diehl.

